



ENRIQUE LOPEZ

COCINERO

Perfil profesional

Cocina de autor, Mediterránea, de vanguardia, creativa, casual, clásica, catalana y francesa.

Creación de menús diarios y/o semanales, degustación, carta, menús especiales según fechas y cambios según sea temporadas o intolerancias.

Líder de un equipo con capacidad de gestionar inventarios y equipo humano de trabajo.

Control de tiempos de producción, carta y menú.

Experiencia laboral

Jefe de Cocina, Hotel MiM , Sitges

ENERO 2018 – FEBRERO 2022

Cocinero líder de un equipo del primer Hotel de Leonel Messi

- Inicio desde su puesta en marcha e inauguración.
- Realización de tareas administrativas, desde el mantenimiento de los programas de producción hasta la compra de suministros y la contratación de proveedores bajo food cost.
- Contratación, formación y gestión del personal de cocina.
- Supervisión todas las operaciones de cocina y comida.
- Mantenimiento un ambiente de cocina limpio y seguro.
- Gestión de escandallos y costes de toda la carta.

Cocinero, Hotel Majestic 5*GL, Barcelona

MARZO 2017 – DICIEMBRE 2017

- Proporcionar un excelente servicio al cliente en todo momento, bajo el nombre de Nandu Jubany.
- Encargado del servicio de restaurante y apoyo en banquetes.
- Gestión de APPCC y registros de alimentos.

Jefe de cocina, ISS FACILITY SERVICE, Viladecavalls

AGOSTO 2016 – FEBRERO 2017

- Contratación, formación y gestión del personal de cocina.
- Supervisión todas las operaciones de cocina y comida.
- Gestión efectiva de más de 700 comidas diarias.

Jefe de Producción, El Nacional by Carles Tejedor, Barcelona

JULIO 2014 – JULIO 2016

- Inicio desde su puesta en marcha y inauguración con Carles Tejedor.
- Planificación de producción para gran número de comensales diarios.
- Gestión y supervisión del personal para maximizar producción diaria.
- Trabajo bajo estrictas fichas de producción.

Jefe de partida , Petit Comité by Nandu Jubany, Barcelona

ENERO 2016 – JULIO 2016

- Elaboración de arroces y pescados.
- Mantenimiento de partida y preparación de productos.
- Alto volumen de trabajo y calidad de gestión.

Datos personales

Leonardo da Vinci, 54 1o 6a
08907

680382525

enriquelopezoliveros@gmail.com

PERMISO DE CONDUCIR

B

FECHA / LUGAR DE
NACIMIENTO

30/07/1988

Caracas, Venezuela

Links

chefenriquelopez.es

<https://www.linkedin.com/in/enrique-lopez>

Competencias

Organización

Responsabilidad

Resolución de problemas

Microsoft Excel

Proactividad

Toma de decisiones

Trabajo bajo presión

Responsable

Trabajo en equipo

Liderazgo

Idiomas

Catalán,

Esp nol; Castellano

Inglés

- Limpieza y mantenimiento de las áreas de trabajo.

Cocinero, Hotel Majestic 5*GL, Barcelona

JUNIO 2013 – ENERO 2014

- Proporcionar un excelente servicio al cliente en todo momento, bajo el nombre de Nandu Jubany.
- Encargado del servicio de restaurante y apoyo en banquetes.
- Gran volumen de eventos y en menús en restaurante Drolma.

Cocinero, Vivanda by Jordi Vila , Barcelona

ENERO 2013 – JUNIO 2013

- Encargados de partida fría.
- Responsabilidad de elaboración de platos de la carta y menú diario.
- Limpieza y mantenimiento de las áreas de trabajo.
- Gran volumen de trabajo bajo la supervisión de Sergi Campos.

Cocinero , Dime Restaurant by David Reartes

JUNIO 2012 – DICIEMBRE 2012

- Encargados de partida.
- Inicio desde su puesta en marcha e inauguración.
- Responsabilidad de elaboración de platos de la carta y menú diario.
- Limpieza y mantenimiento de las áreas de trabajo.
- Supervisión de genero y cuidado del mismo.

Cocinero, Petit Comité by Fermín Puig

JUNIO 2011 – JUNIO 2012

- Encargados de partida fría.
- Responsabilidad de elaboración de platos de la carta y menú diario.
- Limpieza y mantenimiento de las areas de trabajo.
- Gran volumen de trabajo bajo la supervision de Isidre Soteras.

Cocinero, Masía de la Xesca , Badalona

ENERO 2006 – DICIEMBRE 2010

- Inicios en cocina sin fichas técnicas.
- Responsabilidad de elaboración de platos bajo supervisión.
- Limpieza y mantenimiento de las áreas de trabajo.
- Gran volumen de trabajo de menús y fines de semana.
- Preparación de carnes y aves en brasa a carbón.

Formación

Bachillerato Científico/ Tecnológico, Simón Bolívar, Venezuela., Caracas

SEPTIEMBRE 2003 – JUNIO 2005

Intensivo Cocina, Escola Superior de Hotelería e Turismo Bell Art

JULIO 2005 – ENERO 2006

Cursos

Prevención de riesgos , Laborali

NOVIEMBRE 2017

Manipulación de alimentos , Qualitas Alimentaria

2017